

## DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 110

Attuazione della direttiva n. 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.

Vigente al: 16-4-2019

## IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 50 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante delega al Governo per l'attuazione della direttiva 89/108/CEE del Consiglio del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 6 novembre 1991;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 16 gennaio 1992;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanità';

E M A N A il seguente decreto legislativo:

## Art. 1.

## Campo di applicazione

1. Il presente decreto disciplina la produzione, la distribuzione e la vendita degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.
2. I gelati non sono considerati alimenti surgelati.

## Art. 2.

## Definizione

1. Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari:
  - a) sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "surgelazione", che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
  - b) commercializzati come tali.

## Art. 3.

## Materie prime

1. Le materie prime destinate alla produzione di alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.
2. La preparazione dei prodotti da surgelare e l'operazione di surgelazione devono essere effettuate senza indugio mediante attrezzature tecniche tali da contenere al minimo le modifiche chimiche, biochimiche e microbiologiche.
3. Le materie prime utilizzate nella produzione degli alimenti surgelati composti possono essere sottoposte ad un precedente trattamento di conservazione e contenere additivi nei limiti stabiliti dai decreti ministeriali emanati ai sensi degli articoli 5, lettera g) e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283.
4. Nella produzione degli alimenti surgelati composti è consentita l'aggiunta di additivi, ivi compresi gli antiossidanti con esclusione degli additivi conservanti, nelle quantità massime stabilite, per i corrispondenti prodotti non surgelati, dai decreti ministeriali emanati ai sensi degli articoli 5, lettera g) e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

## Art. 4.

## Temperature

1. La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
2. Sono tuttavia tollerate:
  - a) durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non

superiori a 3 ° C della temperatura del prodotto;

b) durante la distribuzione locale e negli armadi e nei banchi frigoriferi per la vendita al consumatore, fluttuazioni verso l'alto della temperatura del prodotto non superiori a 3 ° C.

#### Art. 5.

##### Mezzi criogeni

1. I mezzi criogeni che possono essere usati per contatto diretto con gli alimenti da surgelare sono:

- a) aria;
- b) azoto;
- c) anidride carbonica.

2. I criteri di purezza dei mezzi criogeni sono stabiliti con decreto del Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, in attuazione di disposizioni comunitarie.

#### Art. 6.

##### Produzione ed immagazzinamento

1. La produzione ed il confezionamento degli alimenti surgelati devono avvenire in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria competente, ai sensi dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

2. Per i prodotti della pesca le operazioni preliminari possono essere effettuate a bordo delle navi purché seguite da immediata surgelazione e da idoneo confezionamento temporaneo; le successive operazioni di lavorazione o di confezionamento devono essere effettuate negli stabilimenti autorizzati di cui al comma 1 ovvero su navi officina riconosciute idonee dalla competente autorità sanitaria locale nel rispetto delle condizioni stabilite con il decreto ministeriale di cui al comma 4.

3. Per operazioni preliminari si intendono operazioni manuali o meccaniche quali la decapitazione, la depinnazione, la daccudazione, la eviscerazione, il dissanguamento.

4. Con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro della marina mercantile, sono stabiliti i requisiti che devono possedere le navi officina.

5. I locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione automatica della temperatura che misurino, frequentemente e ad intervalli regolari la temperatura dell'aria. Le registrazioni devono essere datate e conservate dagli operatori almeno per un anno.

#### Art. 7.

##### Confezionamento degli alimenti surgelati destinati al consumatore

1. Gli alimenti surgelati destinati al consumatore devono essere venduti in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

2. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche agli alimenti surgelati destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense ed altre collettività analoghe.

#### Art. 8.

##### Etichettatura degli alimenti surgelati destinati al consumatore

1. Fermo restando le disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, le stesse si applicano agli alimenti surgelati con le seguenti modalità e integrazioni:

- a) la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- b) il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- c) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- d) l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- e) l'indicazione del lotto.

2. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche agli alimenti surgelati destinati ai ristoranti, agli ospedali, alle mense ed altre collettività analoghe.

#### Art. 9.

##### Etichettatura degli alimenti surgelati non destinati al consumatore

1. L'etichettatura degli alimenti surgelati non destinati al consumatore, né ai ristoranti, agli ospedali, alle mense e collettività analoghe, comporta le seguenti diciture:

- a) la denominazione di vendita completata dal termine "surgelato";
- b) la qualità netta espressa in unità di massa;
- c) l'indicazione del lotto;
- d) il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea.

2. Le indicazioni di cui al comma 1 possono essere riportate sull'imballaggio o sul contenitore o sulla confezione, o su un'etichetta appostavi.

## Art. 10.

Importazione alimenti surgelati provenienti da Paesi non appartenenti alla CEE

1. Fermo restando le disposizioni comunitarie relative alle condizioni per l'importazione di determinati prodotti, gli alimenti surgelati provenienti da Paesi non appartenenti alla CEE sono ammessi all'importazione nel territorio nazionale solo se presentano i seguenti requisiti:

- a) siano prodotti secondo normative equivalenti a quelle del presente decreto;
- b) siano stati prodotti in stabilimenti riconosciuti idonei dalle competenti autorità nazionali ed inclusi in elenchi ufficiali notificati dalle autorità del Paese interessato.

## Art. 11.

Trasporti ed apparecchiature frigorifere nella fase di vendita

1. I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto degli alimenti surgelati e gli armadi e banchi frigoriferi destinati alla vendita di tali prodotti devono essere muniti dei necessari dispositivi intesi a garantire il mantenimento della temperatura nei termini previsti dal presente decreto.

2. L'art. 4 della legge 27 gennaio 1968, n. 32, e' così sostituito:

"Con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministro della sanità sono stabilite le disposizioni da osservare nel trasporto degli alimenti surgelati nonché le caratteristiche richieste per gli armadi ed i banchi frigoriferi destinati alla conservazione ed alla vendita degli alimenti surgelati. Fino alla data di entrata in vigore del suddetto decreto si applica la normativa vigente."

## Art. 12.

Metodo di controllo delle temperature

1. Il metodo per il controllo a sondaggio delle temperature e le modalità di prelievo dei campioni sono determinati in attuazione di disposizioni comunitarie in materia, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità'.

## Art. 13.

1. I decreti di cui agli articoli 5, comma 2, 6, comma 4, 11, comma 2, e 12 sono adottati ai sensi dell'art. 17 della legge 23 agosto 1988, n. 400.

## Art. 14.

1. L'art. 2 della legge 27 gennaio 1968, n. 32, e' sostituito dal seguente:

"L'autorizzazione amministrativa e' concessa per l'unica voce alimenti surgelati".

2. Gli alimenti surgelati non conformi alle disposizioni del presente decreto possono essere posti in vendita fino al 30 giugno 1992.

3. E' abrogata ogni disposizione incompatibile o in contrasto con il presente decreto.

## Art. 15.

## S a n z i o n i

1. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, i contravventori alle disposizioni previste dall'art. 3 e 6, comma 1, sono puniti con l'arresto sino ad un anno e con l'ammenda da lire 60 mila a lire 60 milioni.

2. Si applicano agli additivi impiegati ai sensi dell'art. 3 nella produzione di alimenti surgelati, le disposizioni contenute negli articoli 5 e 6, comma 4, della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modifiche ed integrazioni.

3. Le infrazioni alle disposizioni degli articoli 8 e 9 sono punite con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione e cinquecentomila a lire nove milioni.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, le infrazioni alle disposizioni previste dagli articoli 4, 7 e 11, commi 1 e 2, sono punite con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione a lire sei milioni.

**((5. L'infrazione al disposto degli articoli 5, 6, commi 2 e 5, 10 e 14, comma 2, e' punita))** con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire sei milioni a lire trentasei milioni.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 27 gennaio 1992

COSSIGA

ANDREOTTI, Presidente del  
Consiglio dei Ministri  
ROMITA, Ministro per il  
coordinamento delle politiche  
comunitarie  
DE MICHELIS, Ministro degli affari  
esteri  
MARTELLI, Ministro di grazia e  
giustizia  
CARLI, Ministro del tesoro

BODRATO, Ministro dell'industria,  
del commercio e dell'artigianato

DE LORENZO, Ministro della sanita'

Visto, il Guardasigilli: MARTELLI

---